



SCHEMA PRODOTTO

Ns Codice: **8265**
 Rev.ne 3
 Em.ne: 21/11/2013
 Cod. EAN: **8008696012675**

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione di vendita:	Taralli	Linea:	NUTRISI
Tipo prodotto:	prodotto da forno senza glutine		
Ingredienti:	farina di riso, amido di mais, fiocchi di patate, farina di mais, olio extravergine d'oliva 8%, sale, zucchero, addensante: farina di guar, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi e E472e, <i>proteina di lupino</i> , lievito, agenti lievitanti: difosfato disodico e carbonato acido di sodio, aromi. Conservare in luogo fresco e asciutto Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via della Galeotta, loc. Palandri 55011 Altopascio (Lucca) - ITALY		
Altre caratteristiche:	Prodotto certificato spiga barrata Azienda con sistema di qualità certificato in conformità alla norma ISO 9001:2008 da SGS Italia certificato Italia IT12/0169		
Aliquota I.V.A. applicata:	10%		
Durata del Prodotto:	6 mesi dal confezionamento		
Attribuzione nr lotto:	Attribuzione con formato numerico "00/00/00". es. 01/01/10 dove: 01= giorno di scadenza 01 = mese di scadenza, 10 = anno di scadenza.		

SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO

Imballo	Film in PP conforme al Reg. 10/11			
Tipologia Confezione	Misure (cm)	Peso netto	Note	
Film + sacchetto	16 l x 22 h x 9,5 p	16 g		
Tipologia Cartongaggio	Misure (cm)	Peso lordo	Nr Pezzi	Pancalizzazione
Scatole cartone		1700 g	6	6 file x 6 36 cartoni

CARATTERISTICHE DI QUALITA'

Chimico/Fisiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
	Umidità	≤ 5 %	-	
	Aw	<0.60		
	Residuo secco	≥ 95 %	-	
	Micotossine	Lim. Legge	--	
	OGM	Assenti		
	Filth test, fram. Insetti su 50 gr	inf. A 10 fr.	--	--
	Glutine	≤ 20 ppm		Reg. CE 41/2009

Nutrizionali:	Caratteristica	Valore x 100 g	G.D.A: riferito a 100 g	Serving size: 30 g	G.D.A: riferito a 30 g
	Valore energetico	420 kcal/1771 kJ	21 % su kcal	126 kcal/531,3 kJ	6,3 % su kcal
	Proteine	4,32 g	8,6 %	1,29 g	12,8 %
	Carboidrati	75,8 g	29 %	22,75 g	8,7 %
	Di cui zuccheri	0,9 g	1 %	0,27 g	0,3 %
	Grassi	11,04 g	15,7 %	3,31 g	4,7 %
	Di cui saturi	1,83 g	9,1%	0,54 g	2,7 %
	Fibre	2,6 g		0,78 g	
	Sodio	0,9 g	37,5 %	0,27 g	11,25 %

Resp.le Em.ne:	RSQ	Firma:	Dott.ssa Nicoletta Del Carlo
----------------	-----	--------	------------------------------

Organolettiche e dimensionali:	Caratteristica	Descrizione/Valore	Tolleranze
	Aspetto		--
	Colore	Dorato in superficie	---
	Texture interna		--
	Friabilità		
	Sapore	Tipico	--
	Lunghezza/Diametro		--
	Altezza		
	Peso	240 g (8 X 30g)	

Microbiologiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
	Carica aerobica mesofila	<100.000 U.F.C./g	--	--
	Salmonella in 25 gr.	Assente	--	--
	Coliformi	< 100 U.F.C./g	--	--
	Muffe	< 100 U.F.C./g	--	--
	Lieviti	< 100 U.F.C./g		

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI AI SENSI DELLA DIRETTIVA 2006/142/CE

Allergeni	Presenza in ricetta	Presenza in stabilimento
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati) e prodotti da loro derivati		
Crostacei e prodotti derivati		
Uova e prodotti derivati		x
Pesce e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati		x
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)		x
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Junglas regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis) noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.		x
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		
Semi di sesamo e prodotti derivati		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a		
Lupini e prodotti a base di lupini	x	x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

CLAIMS AUTORIZZATI (Reg. 1924/2006)	NOTE
CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	Ingrediente caratterizzante
A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI	≤ 5 g/100 g zuccheri

SPECIFICHE DI TRASPORTO

Descrizione:	Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg.CE 852/2004).		
Reg. CE 852/2004	Applicato		
Autorizzazione Ministeriale	N°604/OFF.508/7671 del 02/07/2007		
Resp.le Em.ne:	RSQ	Firma:	Dott.ssa Nicoletta Del Carlo